SNI 01 - 2720 - 1992

STANDAR TELUR IKAN TERBANG KERING

(SPI- KAN/02/13/1984)

1. Pendahuluan

Standar telur ikan terbang kering disusun mengingat produk ini banyak diproduksi dan digemari oleh masyarakat Indonesia serta di ekspor.
Didalam pengolahan telur ikan terbang kering masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sangat sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene.
Berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tersebut dan kemungkinan pengembangannya, maka perlu disusun standar telur ikan terbang kering pada tanggal 13 Pebruari 1984, sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor TU.330/833/Kpts/11/1983 tanggal 29 Nopember 1983.

2. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk, dan penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Telur ikan terbang kering adalah produk olahan telur ikan terbang tanpa serat dari jenis *Cypsilurus* spp. dengan mengalami perlakuan : pengeringan, penghilangan serat, pengayakan, pengemasan dan penyimpanan.

4. Klasifikasi.

Tingkatan mutu telur ikan terbang kering digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan.

5.1. Bahan Baku telur ikan terbang kering harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan SPI–KAN–01–1982.

5.2. Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas telur ikan terbang kering. Jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I.

5.3. Teknik, Sanitasi dan Hygiene.

Produk telur ikan terbang kering harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang hygienis dan saniter sesuai dengan SPI–KAN–SPP–1981.

5.4. Mutu telur ikan terbang kering ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan mutu
a. Organoleptik, min.	6
b. Mikrobiologi	
– TPC, per gr, maks	5 x 10^5
– *Escherichia coli*, MPN/gr, maks	0
– *Salmonella* Sp. *)	negatif
– *Vibrio Sp.* *)	negatif
– *Staphylococcus aureus* *)	negatif
– Kapang	negatif
c. K i m i a	
– Air, % bobot/bobot, maks	26
– Koefisien rehidrasi	4
– Bilangan peroksida, maks	1,2 mg/eq
– Abu tidak larut dalam asam, % bobot/bobot, maks	0,3
– Kadar garam, % bobot/bobot, maks	3

*) Apabila diperlukan

5.5. a. Bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat yang tidak mencemari isi, melindungi produk dari kontaminasi luar, sesuai dengan SPI–KAN–SPP–1982.

b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI–KAN–SPP–1981.

6. Pengambilan Contoh dan Analisis

6.1. Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI–KAN–PPC–1976.

6.2. Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
a. Organoleptik	SPI–KAN–PPO–1978
b. Mikrobiologi	
– TPC	SPI–KAN–PPM–1978
– *Escherichia coli*	SPI–KAN–PPM–1978
– *Salmonella Sp.*	SPI–KAN–PPM–1978
– *Vibrio Sp.*	SPI–KAN–PPM–1978
– *Staphylococcus aureus*	SPI–KAN–PPM–1978
– Kapang	SPI–KAN–PPO -1978.
c. K i m i a	
– Air	SPI–KAN–PPK–1981
– Koefisien rehidrasi	SPI–KAN–PPK–1981
– Bilangan peroksida	SPI–KAN–PPK–1981
– Abu yang tidak larut dalam asam	SPI–KAN–PPK–1981
– Kadar garam	SPI–KAN–PPK–1981